

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 53

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Geniessen

*Saisont Lieblinge
Spargel & Erdbeeren*

WARMER ZUCCHININUDEL-SPARGEL-SALAT MIT ZITRONENBUTTER

Zutaten für 4 Personen

Salat

400 g weisser Spargel
4 EL Butter
Zucker
2 EL Zitronensaft
Salz
2 grüne Zucchini
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl

Zitronenbutter

1 Bio-Zitrone
1 Schalotte
2 EL Crème fraîche
100 g Butter
Salz, Pfeffer

Ausserdem

Kerbelblättchen

Zubereitung

Salat

1 Vom Spargel die holzigen Enden entfernen und die Stangen schälen. Die Köpfe 5 cm unterhalb der Spitze abschneiden. Den restlichen Spargel mit dem Sparschäler oder einem scharfen Messer in dünne Längsstreifen schneiden.

2 In getrennten Pfannen (oder nacheinander) in jeweils 2 EL Butter die Spargelköpfe in etwa 4 Minuten, die Spargelstreifen in 6 Minuten auf kleiner Flamme ohne zu bräunen garen. Vom Herd nehmen und jeweils mit einer Prise Zucker, einem Esslöffel Zitronensaft und Salz gewürzt warm halten.

3 Zucchini mit dem Spiralschneider in nicht zu feine Nudeln schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl mit einem Zweig Rosmarin in 2 Minuten knapp al dente garen. Vom Herd nehmen, salzen und warm halten.

Zitronenbutter

1 Bio-Zitrone mit heissem Wasser abwaschen und die Schale, ohne die bittere weisse Unterhaut, fein abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Schalottenwürfel mit 50 ml Wasser aufkochen und bis auf 1/3 reduzieren.

2 Crème fraîche in die Reduktion einrühren. Auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen und dabei mit dem Schneebesen die Butter einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein feines Sieb passieren. Wenn nötig im Wasserbad warm halten.

Fertigstellen und Anrichten

Die zu einer schönen Form um eine Gabel aufgewickelten Spargelstreifen in die Mitte vorgewärmter Teller setzen. Mit Zucchininudeln umlegen. Die Spargelspitzen dekorativ dazu anordnen. Warme Zitronenbutter drüber träufeln und mit Kerbelblättchen garniert warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Spezial-Schneebesen

Perfekter Eischnee, Cremes,
Schlagsahne
Nr. 221H03
Fr. 19,95



Natives Olivenöl

CAN VEY
Intensive
Fruchtaromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/l)



Rundklingen-Spargelschäler

Sparsamer, schneller, feiner Spargel
und Gemüse schälen
Nr. 941G01
Fr. 19,95



SPARGELSALAT MIT FRITTIERTEM EI & PIMENT D'ESPELETTE-FRUCHTPÜREE-VINAIGRETTE

Zutaten für 4 Personen

Spargelsalat

je 6 grüne und 6 weisse Spargelstangen
Zucker
1 EL Butter
1 EL Zitronensaft

Frittierte Eier

5 Eier Grösse L
2 EL Mehl
3 EL Panko-Paniermehl

Vinaigrette

Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
2 EL Piment d'Espelette-Fruchtpüree-Essig
3 EL Olivenöl

Ausserdem

Frittieröl
1 Bund Rucola
Chili-Flocken

Zubereitung

Spargelsalat

1 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Den weissen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Spargelstangen in 4 cm lange Stücke teilen. Salzwasser mit etwas Zucker, Butter und Zitronensaft aufkochen. Grünen Spargel 4 Minuten kochen, herausheben und zum Erhalt der Farbe kalt abschrecken. Weisse Spargelstücke 6 Minuten kochen. Spargelstücke abtropfen lassen und trocken tupfen.

Frittierte Eier

1 4 Eier 5 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen. In Mehl wenden und durch das verquirlte fünfte Ei ziehen. In Paniermehl wälzen und die Panade leicht andrücken. In heissem Öl (180 °C) 1-2 Minuten frittieren, bis die Panade schön gebräunt ist. Fertige Eier auf Küchenpapier entfetten.

Vinaigrette

1 Salz, Pfeffer, die geschälte, fein gehackte Knoblauchzehe und 1 TL Zucker mit dem Fruchtpüree-Essig mischen. Mit Olivenöl zu einer homogenen Vinaigrette verrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Rucola waschen, trocknen und die Teller dekorativ damit auslegen. Spargelstücke in der Vinaigrette wenden und auf die Teller verteilen. Ein frittiertes Ei in die Mitte setzen und ein wenig öffnen, sodass der noch flüssige Dotter leicht austritt. Mit Chili-Flocken garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Französischer Fruchtpüree-Essig Piment d'Espelette

250 ml
Nr. 169Z06
Fr. 14,95
(59,80 CHF/l)



Natives Olivenöl

CAN VEY
Intensive
Fruchtaromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/l)



Eierkocher

Gebürsteter Edelstahl-Korpus
Nr. 056F02S
Fr. 39,95



SPARGEL-GAZPACHO MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS

Zutaten für 4 Personen

Gazpacho

500 g weisser Spargel
200 g Mandeln, blanchiert und enthäutet
1 Sträusschen Zitronenmelisse
300 ml Gemüsebrühe (ersatzweise Wasser)
200 ml Olivenöl
Salz
2 EL Sherry-Essig

Knoblauch Croûtons

1 Stück Baguette
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter

Zubereitung

1 Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Mit den Mandeln im Mixer zerkleinern. Zitronenmelisse waschen, trocknen und die Blättchen zupfen. Einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Zitronenmelisse und Brühe in den Mixer geben. Bei laufender Maschine nach und nach das Olivenöl zufügen. Alle Zutaten sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Sherry-Essig abschmecken. Eine Stunde kühl stellen.
2 Vom Baguette 1 cm dünne Scheiben schneiden und im Toaster rösten. Die gerösteten Scheiben mit der Knoblauchzehe von beiden Seiten einreiben und in 1 cm grosse Würfel schneiden. In aufschäumender Butter zu knusprigen Croûtons braten.

Fertigstellen und Anrichten

Spargel-Gazpacho in Teller oder Schalen füllen. Knoblauch-Croûtons darüber streuen. Mit Melisse-Blättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Knoblauchwürfler-Set

Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen
Nr. 001U09
Fr. 19,95



Natives Olivenöl

CAN VEY
Intensive
Fruchtaromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/l)



Hagen Grote Gemüsefond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 15U01
Fr. 14,95
(24,92 CHF/l)



SAFRAN-SPARGELRISOTTO

Zutaten für 4 Personen

500 g weisser Spargel
500 g grüner Spargel
1 Schalotte
3 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)
100 ml Weisswein
800 ml heisse Geflügelbrühe
1 g Safran
Salz, Pfeffer
50 g Butter

Zubereitung

1 Den weissen Spargel ganz, vom grünen Spargel das untere Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden und Spargel in 4 cm lange Stücke teilen. Die fein gehackte Schalotte im Olivenöl ohne zu bräunen glasig dünsten. Reis zufügen, unter ständigem Rühren glasig werden lassen und mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, die heisse Brühe zufügen. Auf mittlerer Flamme kochen, gelegentlich umrühren.
2 Nach 6 Minuten Garzeit den weissen und nach 12 Minuten den grünen Spargel sowie die Safranfäden zum Reis geben. Insgesamt ca. 18 Minuten kochen. Der Risotto soll jetzt cremig-flüssig sein. Falls er zu fest wird, etwas heisse Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter in Flöckchen einarbeiten. Den Risotto weitere 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Risottoreis Vialone Nano
Naturrein und hocharomatisch
1 kg
Nr. 407P03
Fr. 13,95



Original italienischer Risotto-Topf
Hält die Hitze konstant
Ø 28cm
Nr. 120P07397
Fr. 359,95



Spargelschäler
Zur Befestigung am Tisch oder an der Wand
Nr. 446K03
Fr. 39,95



IN KOKOSMILCH POCHIERTE GEFLÜGELBRUST MIT SPARGEL

Zutaten für 4 Personen

Geflügelbrust

3 Stangen Zitronengras
500 ml Kokosmilch
200 ml Geflügelfond
600 g Maispouarden-Brust
½ Chilischote
1 Knoblauchzehe
100 ml Crème fraîche
½ Limette
Salz, Pfeffer

Spargel

8 Stangen weisser Spargel
8 Stangen grüne Spargel
Salz
1 EL Butter
½ Zitrone

Ausserdem

1 Bund Koriander

Zubereitung

Geflügelbrust

1 Zitronengras längs halbieren und in Kokosmilch und Geflügelfond 5 Minuten kochen. Maispouarden-Brüstchen sauber parieren, von Haut, Fett und Sehnen befreien. In 4 möglichst gleich grosse Stücke teilen. Brüstchen in den heissen Koch-Fond geben und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Im heissen Fond 15 Minuten bei etwa 90 °C pochieren. Herausheben und zugedeckt warmhalten.

2 Aus der Chilischote die Kerne entfernen, Knoblauch pellen und beides fein gewürfelt 10 Minuten im Pochier-Fond kochen. Fond durch ein feines Sieb passieren und 300 ml davon abmessen. Zusammen mit der Crème fraîche zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel

1 Den weissen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden. Alle Spargelstangen schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser (10 g Salz/Liter) mit einem Stück Butter und Zitronensaft nach Farbe getrennt al dente gar kochen. Je nach Dicke den weissen Spargel 8–9 Minuten, grünen Spargel 5–6 Minuten.

Fertigstellen und Anrichten

Geflügelbrust auf vorgewärmte Teller setzen. Spargelstücke zufügen und mit der Kokos-Sahnesauce leicht überziehen. Korianderblättchen darüberstreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
Fr. 14,95
(24,92 CHF/l)



Spargelschäler

Zur Befestigung am Tisch oder an der Wand
Nr. 446K03
Fr. 39,95



Knoblauchwürfler-Set

Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen
Nr. 001U09
Fr. 19,95



SPARGEL-CHAMPIGNON-RAGOUT MIT POULARDEN-KLÖSSCHEN IN CACCAVELLE

Zutaten für 4 Personen

4 Caccavelle
12 Champignons
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
1 Schalotte
800 g weisser Spargel
Poularden-Klösschen (800 g Dose, 16 Klösschen, 320g Geflügelfond)
150 ml Crème fraîche
50 ml Weisswein
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft

Ausserdem

1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1 Caccavelle 20 Minuten in Salzwasser (10 g Salz/Liter) vorkochen. Champignons ganz kurz waschen, damit sie sich nicht mit Wasser vollsaugen. Die Pilze vierteln und sofort auf grosser Flamme in der Olivenöl-Buttermischung kräftig anbraten. Nach 4 Minuten die feingehackte Schalotte zufügen und auf kleiner Flamme glasig andünsten.

2 Spargel dünn schälen, holzige Stielenden abschneiden und in 3 cm lange Stücke teilen. Zu den Champignons in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit 250 ml Geflügelfond aus der Dose, Crème fraîche und Weisswein auffüllen. Spargel und Champignons darin in 12 Minuten garkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Poularden-Klösschen zufügen und erwärmen, aber nicht mehr kochen.

3 Das Ragout in die Caccavelle füllen. Überschüssiges Ragout beim Anrichten verwenden. Im vorgeheizten Ofen mit Alufolie abgedeckt bei 180 °C in einer ofenfesten Form im restlichem Geflügelfond aus der Dose 16 Minuten garen.

Fertigstellen und Anrichten

Caccavelle und noch vorhandenes Ragout auf vorgewärmte heisse Teller setzen. Mit Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Poulardenklösschen

Aus zartem Poularden-Fleisch
1 Dose, 800 g
Nr. 019F01
Fr. 22,95
(28,69 CHF/l)



Caccavelle

Handwerkliche
Fertigung,
8 Stück, 250 g
Nr. 625Z04
Fr. 22,95
(€ 91,80 CHF/kg)



Rundklingen-Spargelschäler

Sparsamer, schneller, feiner Spargel und Gemüse schälen
Nr. 941G01
Fr. 19,95



SPARGEL IN BACON AN ROTE BETE PERL-COUSCOUS

Zutaten für 4 Personen

12 Stangen grüner Spargel
12 Scheiben Bacon, hauch-
dünn geschnitten (ersatzweise
Bauchspeck)
2 EL Olivenöl
100 ml Weisswein
2 Rote Beten
200 g Rote Bete Perl-Couscous
6 EL Haselnussöl
3 EL Himbeer-Fruchtpüree-Essig
1 EL Honig
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
100 g gehackte Haselnüsse

Ausserdem

200 g Ziegenfrischkäse
Kräuterblättchen

Zubereitung

1 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Jede Spargelstange von oben nach unten mit einer feinen Scheibe Bacon spiralförmig umwickeln. In Olivenöl in einer beschichteten Pfanne nebeneinander liegend braten, bis eine Seite des Bacons knusprig ist. Die Spargelstangen vorsichtig weiterdrehen und von der anderen Seite knusprig braten. Wein angiesen, einen Deckel auflegen und solange köcheln, bis der Wein verdampft ist. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

2 Rote Bete waschen und in Salzwasser (10 g Salz/Liter) in etwa 45 Minuten garkochen. In ein Sieb geben und ausdämpfen lassen. Schälen, in gleichmässige, dünne Scheiben schneiden und warmhalten.

3 Perl-Couscous für 10 Minuten in 400 ml heissem, leicht gesalzenem Wasser kochen und anschliessend 5 Minuten ausquellen lassen. Nussöl, Fruchtpüree-Essig, Honig, die fein gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und mit dem Couscous mischen. Haselnüsse in der Pfanne unter ständigem Rühren rösten.

Fertigstellen und Anrichten

Perl-Couscous mit Hilfe von Vorspeisenringen in der Tellermitte abwechselnd mit Rote-Bete-Scheiben und Ziegenfrischkäse zu einem bunten Türmchen schichten. Gebratenen Spargel in Bacon zufügen. Mit gerösteten Haselnüssen und Kräuterblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

**Französischer
Fruchtpüree-Essig Himbeere**
250 ml
Nr. 169Z04
Fr. 14,95
(59,80 CHF/kg)



**Französisches Gourmet-
Haselnussöl**
Bevorzugt in der
Spitzengastronomie
Nr. 320P02
Fr. 9,95
(39,80 CHF/l)



Spargelschäler
Zur Befestigung am Tisch oder an
der Wand
Nr. 446K03
Fr. 39,95



LACHS MIT ERDBEEREN

Zutaten für 4 Personen

Gemüse-brunoise (Würfeln)

1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 Zucchini
Salz, Pfeffer

Erdbeersauce

1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Mehl
50 ml Weisswein
200 ml Fischfond
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
150 ml Sahne
2 EL Erdbeerkonfitüre
Saft von ½ Zitrone
4 Erdbeeren
Salz
2 EL Cognac

Lachs

600 g Lachsfilet mit Haut
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Ausserdem

1 EL Butter
Salz, Pfeffer
etwa 30 rosa Pfefferkörner
10 Erdbeeren
etwas Minze

Zubereitung

Gemüse-brunoise (Würfeln)

1 Möhre und Sellerie schälen und beides sehr fein würfeln. Von den Zucchini die Enden abscheiden. Senkrecht stellen und auf allen 4 Seiten eine ca. 3 mm dünne Scheibe abschneiden. Den übrig gebliebenen inneren Teil mit den wässrigen Kernen wegwerfen. Die Zucchinischnitten ebenfalls in feine Würfelchen schneiden.
2 Möhren- und Selleriewürfel im Dämpfeinsatz eines Topfes über Wasserdampf oder in leicht gesalzenem Wasser knapp al dente garen. Zucchiniwürfel, die eine viel kürzere Garzeit haben, erst knapp vor Ende des Garprozesses zufügen. Alle Gemüsewürfel sofort eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und trocknen.

Erdbeersauce

1 Die Schalotte schälen und fein hacken. In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und anschwitzen. Weisswein und Fischfond unter Rühren mit dem Schneebesen zufügen. Gewürznelken und Lorbeerblatt hinzugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
2 Sahne zufügen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Die Sauce soll eine leicht cremige Konsistenz haben.

Lachs

1 Das Lachsfilet von den Gräten befreien, waschen, trocken tupfen und in 4 gleich grosse Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachsfiletstücke darin zuerst auf der Hautseite etwa 6 Minuten kräftig anbraten. Wenden und auf der anderen Seite weitere 3–4 Minuten bei reduzierter Hitze braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs einige Minuten zugedeckt warm ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Gemüsewürfelchen erwärmen, in wenig Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfiletstücke auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Erdbeersauce überziehen und rosa Pfefferkörner darüber streuen. Die Gemüsewürfelchen daneben anordnen. Mit Erdbeerhälften und Minze garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

BIO Nelken
Ganz, 44 g
Nr. 342X10
Fr. 11,95
(271,59 CHF/kg)



Hagen Grote Fischfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
Fr. 14,95
(24,92 CHF/l)



WMF Pürierstab-Set 4 in 1
Für perfekte
Sorbetes,
Mayonnaisen,
Saucen und
Dressings
Nr. 680M02S
Fr. 149,95



LACHSKLÖSSCHEN MIT ERDBEEREN UND GEMÜSEBRUNOISE

Zutaten für 4 Personen

Gemüsebrunoise

1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 Zucchini
Salz, Pfeffer

Lachsklösschen mit Erdbeeren

1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Mehl
50 ml Weisswein
200 ml Fischfond (aus der Lachsklösschen-Dose)
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
150 ml Sahne
2 EL Erdbeerkonfitüre
Saft von ½ Zitrone
4 Erdbeeren
Salz
2 EL Cognac
16-18 Lachsklösschen

Ausserdem

1 EL Butter
Salz, Pfeffer
etwa 30 rosa Pfefferkörner
10 Erdbeeren
etwas Minze

Zubereitung

Gemüsebrunoise

1 Möhre und Sellerie schälen und beides sehr fein würfeln. Von den Zucchini die Enden abscheiden. Zucchini senkrecht stellen und auf allen 4 Seiten eine ca. 3 mm dünne Scheibe abschneiden. Den übrig gebliebenen inneren Teil mit den wässrigen Kernen wegwerfen. Die Zucchinischnitten ebenfalls in feine Würfelchen schneiden.

2 Möhren- und Selleriewürfel im Dämpfeinsatz eines Topfes über Wasserdampf oder in leicht gesalzenem Wasser knapp al dente garen. Zucchiniwürfel, die eine viel kürzere Garzeit haben, erst knapp vor Ende des Garprozesses zufügen. Alle Gemüsewürfel sofort eiskalt abschrecken, abtropfen und trocknen lassen.

Vinaigrette

1 Die Schalotte schälen und fein hacken. In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und anschwitzen. Weisswein und Fischfond unter Rühren mit dem Schneebesen zufügen. Gewürznelken und Lorbeerblatt hinzugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

2 Sahne zufügen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Die Sauce soll eine leicht cremige Konsistenz haben.

3 Erdbeerkonfitüre, Zitronensaft und ganze Erdbeeren in die Sauce geben. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Cognac abschmecken. Lachsklösschen in der heissen Sauce erwärmen, jedoch nicht mehr kochen.

Fertigstellen und Anrichten

Gemüsebrunoise erwärmen, in wenig Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsklösschen in der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und rosa Pfefferkörner darüber streuen. Die Gemüsebrunoise daneben anordnen. Mit Erdbeerenhälften und Minze garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Lachsklösschen
Eine Feinschmecker-Delikatesse
800 g Dose
Nr. 984W01
Fr. 29,95
(37,44 CHF/kg)



BIO Gewürznelken
44 g
Nr. 342X10
Fr. 11,95
(271,59 CHF/kg)



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer
Für 12 Teller bis 32 cm Durchmesser
Nr. 001U10S
Fr. 79,95



JAKOBSMUSCHELN AUF ERDBEER-CARPACCIO PASSIONSFRUCHTPÜREE-VINAIGRETTE

Zutaten für 4 Personen

Salat

12 Jakobsmuscheln,
küchenfertig vorbereitet
3 Scheiben Parmaschinken
2 EL Olivenöl
400 g Erdbeeren

Vinaigrette

1 ½ TL Honig
Salz, Pfeffer
3 EL Passionsfruchtpüree-Essig
4 EL Pistazienöl

Ausserdem

Rosa Pfefferbeeren
Minzeblättchen

Zubereitung

Salat

1 Muscheln seitlich mit einem dünnen Streifen Parmaschinken umwickeln und mit einem Holzspießchen feststecken. In heissem Olivenöl von beiden Seiten jeweils 1 Minute braten.
2 Erdbeeren nicht waschen, nur mit einem Backpinsel trocken reinigen. Stängelansätze entfernen und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Vinaigrette

1 Honig, Salz und Pfeffer im Fruchtpüree-Essig auflösen. Mit dem Öl zu einer homogenen Vinaigrette verrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Erdbeerscheibchen auf Salattellern leicht überlappend zu dekorativen Rechtecken auslegen. Holzspießchen entfernen und die Jakobsmuscheln auf das Erdbeer-Carpaccio setzen. Vinaigrette darüber träufeln, mit rosa Pfefferbeeren und Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Roter Kampot -Pfeffer
Fruchtige Geschmacks-
noten
Nr. 282P02
Fr. 19,95
(332,50 CHF/kg)



Gusseisenpfanne, Ø 28 cm
Gleichmässige Fettverteilung
Nr. 002A06
Fr. 84,95



Natives Olivenöl
CAN VEY
Intensive
Fruchtaromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/l)



ERDBEER-SAHNE-EIS

**Zutaten für 2 Portionen
à 3 Kugeln
(ca. 200 ml/Portion)**

1 Vanilleschote
200 ml Milch
200 ml Sahne
3 Eigelb
130 g Zucker
250 g Erdbeeren
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

- 1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch und Sahne aufkochen. Beiseitestellen und ca. ½ Stunde ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit 80 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die noch warme Vanillesahne unterrühren. Die Masse vorsichtig unter ständigem Rühren über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) erhitzen, bis eine dickflüssige Creme entsteht (zur Rose aufschlagen). Durch ein feines Haarsieb passieren und erkalten lassen.
- 3 Die Erdbeeren trocken säubern, den Stängelansatz entfernen und Früchte halbieren. Mit 50 g Zucker und dem Zitronensaft mischen, pürieren und unter die erhaltete Eismasse rühren. In der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Tahiti Vanilleschote
4 Mal ergiebiger als
Bourbon-Vanille
Nr. 266M03
Fr. 14,95



KitchenAid Handmixer
Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht,
spart Energie
Nr. 724W02S
Fr. 179,95



Professionelle Eismaschine
Arbeitet schnell und leise, ohne
Vorkühlen
Nr. 358C03S
Fr. 419,95



CRÊPES MIT ERDBEERTÖRTCHEN

Zutaten für 6-8 Crêpes

Erdbeertörtchen

350 g frische reife Erdbeeren
250 g Naturjoghurt
100 g Puderzucker
4 Blatt Gelatine
4 cl Cointreau
150 ml Sahne

Crêpes

250 ml Milch,
½ Tahiti-Vanilleschote
2 Eier
1 EL Zucker
1 Prise Salz
30 g zerlassene Butter
100 g Mehl
abgeriebene Schale einer
unbehandelten Orange

Ausserdem

geklärte Butter (Butterschmalz)
150 g frische reife Erdbeeren
Minzblättchen

Zubereitung

Erdbeertörtchen

1 Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. 6 EL des Erdbeermarks fürs Anrichten beiseitestellen. Restliches Erdbeermark mit Joghurt und Puderzucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Cointreau erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles zur Erdbeermasse geben.
2 Im Kühlschrank kalt stellen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in Vorspeisenringe oder Timbalförmchen füllen und erkalten lassen.

Crêpes

1 Milch mit der längs halbierten und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und eine Prise Salz mit der flüssigen Butter in einer Schüssel verschlagen.
2 Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Eimasse einarbeiten. Vanilleschote aus der Milch entfernen und die halbe Flüssigkeit mit dem Mehl-Ei-Teig zu einem glatten Teig verrühren. Anfangs wenig Milch ins Mehl geben, um Klumpenbildung zu vermeiden.
3 Langsam den Rest der Milch und die abgeriebene Orangenschale zufügen. Den Teig zwei Stunden ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Der Crêpe-Teig soll schön flüssig sein, damit er sich gut verteilt. Crêpe-Pfanne mit geklärter Butter bestreichen und dünne Crêpes ausbacken. Auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Ein Erdbeertörtchen daraufsetzen. Erdbeeren auf die Törtchen geben und mit restlichem Erdbeermark übergiessen. Minzblättchen darauf verteilen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Butterschmalz
Hoch erhitzbar
1 Glas 250 g
Nr. 180P01
Fr. 12,95
(51,80 CHF/kg)



Hagen Grote Wendepfanne
Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 129,95



Edelstahl Rührschüssel
Mit Silikon-Bodenring
Nr. 222A02
Fr. 54,95



MINI-CHEESECAKES MIT ROTEN BEEREN UND BISKUITS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

Zutaten für 4 Mini-Cheesecakes

60 g Butter
10 Biskuits Roses de Reims
½ Vanilleschote
150 g Mascarpone
150 g Sahne
40 g Wasser
60 g Zucker
60 g Glukose oder Läuterzucker
60 g Eigelb
5 g Gelatine
160 g Erdbeeren

Ausserdem

einige zerkrümelte Biskuits,
nach Belieben Himbeeren
und Minzeblättchen für die
Dekoration

Zubereitung

- 1 4 Edelstahl-Vorspeisenringe jeweils auf kleine Dessertteller o. Ä. setzen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. In der Zwischenzeit die Biskuits fein zerkrümeln und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Gleichmässig als Boden in die Förmchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 2 Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit Mascarpone und Sahne verrühren. Die Mischung 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser auflösen.
- 3 Wasser mit Zucker und Glukose oder Läuterzucker bei 120 °C kochen, kurz auskühlen lassen, dann unter Rühren über das Eigelb geben. Die Mischung aufschlagen, bis sie komplett abgekühlt ist. Dann die aufgelöste Gelatine untermischen.
- 4 Die Mascarpone-Sahne-Masse zu einer Creme aufschlagen, mit der Eigelbmasse vermengen.

Fertigstellen und Anrichten

Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in Scheiben schneiden und hochkant an den Rand der Förmchen stellen. Mascarponecreme hineinfüllen und glatt streichen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Cheesecakes mithilfe der Frischhaltefolie aus den Förmchen lösen. Mit zerkrümelten Biskuits bestreuen und mit restlichen Erdbeerscheiben, Himbeeren und Minzeblättchen garnieren. Dazu passt eine Sauce aus roten Beeren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Spezial-Schneebeisen
Perfekter Eischnee, Cremes,
Schlagsahne
Nr. 221H03
Fr. 19,95



Folienschneider
Alu- und Frischhaltefolie mit
einem Klick sauber abschneiden
Nr. 886F03
Fr. 22,95



Tahiti Vanilleschote
4 Mal ergiebiger als
Bourbon-Vanille
Nr. 266M03
Fr. 14,95



PROBIEREN SIE AUCH



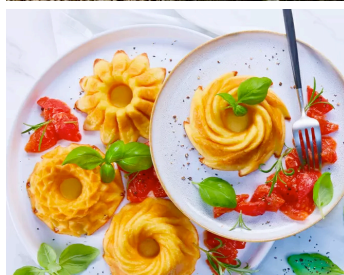
Mandolio Mandarinen
Avocado Salat



Meeresfrüchte auf
Mandarinen-Mayonnaisen Salat



Garnelen auf Artischocken-
Orangen-Salat



Parmesan-Flan auf
Tomatenconcé



Bagels 7-fach gefüllt



Herzhafte Kräuterwaffeln mit Parmesan und Sonnenblumenkernen



Panna cotta mit Himbeer-Coulis



Passionsfrucht-Mango-Törtchen



Italienische Tiramisu Bällchen

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)